42e Année. — N° 8. 22 Février 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz..... Chronique. — Y a-t-il des vignes résistantes au pourridié ? ; — Un cas singulier de dépérissement du 157 Gaillard ; — Heureux effets du sous-solage : — Hausse des vins.

Tableaux de l'écoulement des vins (mois de janvier).

Y.-G. Lamau..... Une visite au salon de la machine agricole.

L. Rougier..... Les vignes greffées dans l'Isère.

N*..... ..... Proposition de loi Barthe.

Informations et communications des sociétés agricoles. — Congrès viticole de Montpellier. — Ecole de Tunis.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source

CHRONIQUE

Y a-t-il des vignes résistantes au pourridié ?

La maladie du pourridié devient de plus en plus fréquente. C'est elle qui nous fournit depuis quelques temps le plus de specimens à examiner.

Malheureusement, on ne dispose que de moyens de lutte d'une efficacité ou trop limitée ou trop coûteuse. On conseille ou d'arracher la vigne de la zone contaminée et d'en changer la terre, chose possible pour les très petites étendues ; ou après, avoir enlevé avec soin par un piochage profond toutes les racines des souches arrachées, les radicelles seules restant enfouies de laisser la terre inculte ou en céréales pendant au moins trois ans ; ou bien encore de désinfecter le sol avec de fortes doses de sulfure de carbone, qui a peut-être une certaine efficacité, ou de sulfate de cuivre, moins actif encore sans doute, etc.

D'ordinaire, la maladie se montre toujours au même endroit et y persiste indéfiniment si la vigne y est cultivée d'une manière continue. Elle a pris naissance à la suite de l'arrachage de quelque arbre ou arbuste, sur lequel elle vit sans faire beaucoup de mal.

Mais souvent aussi elle semble se déclarer spontanément en des endroits jusqu'ici indemnes. C'est qu'elle y a été apporté par des plants venant de pépinières contaminées. Celles-ci étaient nombreuses autrefois ; elles sont beaucoup plus rares maintenant, les pépiniéristes les supprimant, au moins temporairement, dès que la maladie apparaît.

Mais il y en a toujours quelques cas, malgré toutes les précautions qui ont pu être prises ; et ce sont les plants provenant de ces foyers qui vont semer le mal dans les vignes reconstituées. La question posée par notre correspondant dans la lettre suivante, mérite de retenir l'attention de nos lecteurs. Il nous écrit :

« Je prends la liberté de vous écrire ces quelques lignes pour vous prier de bien vouloir me renseigner sur le sujet suivant :

Il y a 6 ans, sitôt revenu de la guerre, j'ai arraché une vieille vigne de 35 ans qui était usée ; plantée en Riparia. Il y avait aussi dans cette vigne 3 rangées de pruniers d'Agen qui furent arrachés également. Le terrain est à mi-pente d'un coteau pierreux, sec, et un peu calcaire. La partie inférieure a pu être défoncée assez profondément pour bien pouvoir sortir les racines des pruniers, mais la partie supérieure étant beaucoup plus maigre, ce travail n'a pu être exécuté, il y aurait eu trop de pierres à enlever.

J'ai replanté cette vigne deux ans après sur Rupestris du Lot, en Semillon, Muscadelle, Sauvignon. Déjà sur la partie non défoncée, il y a de nombreux manquants, aux environs immédiats des rangées de pruniers et dus au pourridié.

J'ai l'intention, avant de les renouveler, de pratiquer des trous larges et profonds, pour leur enlever les fragments de racines, s'il y en a.

Je viens donc pour cette occasion, vous demander s'il existerait un porte-greffe plus résistant que d'autres à cette maladie ; n'ayant jamais vu dans votre journal depuis deux ans que je suis abonné, aucun article traitant ce sujet. Vous voudrez bien me répondre par la voix du journal, ça pourrait intéresser quelques lecteurs.

Pour renseignements, j'ajoute qu'il y a une dizaine d'années, dans une parcelle de vignes en terrain siliceux, un énorme noyer sur un côté fut arraché par un orage. Tous les ceps qui étaient dans le voisinage périrent par le pourridié. On remplaça *par des Noahs* qui devinrent superbes.

Mais dans le terrain dont il est question, le Noah ferait mauvaise figure, le terrain étant superficiel sec et un peu calcaire.

J'ai une petite pépinière de greffés sur 3309, sur Rupestris, et sur 1202. Y en aurait-il un de supérieur, ou bien y aurait-il un traitement spécial à faire ? »

D. P. (Dordogne).

Creuser de grands trous et remplacer la terre extraite par de la terre prise dans les endroits où le pourridié n'existe pas, cela peut donner de bons résultats. Sera-ce entièrement suffisant ? Peut-être si le mal n'est pas trop étendu et ne porte pas sur de trop vieilles vignes.

Quant aux cépages résistant au pourridié, existe-t-il d'autres exemples que celui cité par notre correspondant ? Si nos lecteurs en connaissent, nous leur serions reconnaissants de vouloir bien nous les indiquer. Ils ne doivent pas être très fréquents dans les vignobles, mais ils peuvent ou ont pu l'être dans les pépinières, où des variétés très diverses sont souvent placées côte à côte. Et c'est aux pépiniéristes, surtout aux anciens, que notre question s'adresse plus spécialement. Il ne s'agit pas seulement de porte-greffes, mais aussi de producteurs directs.

Un cas singulier de dépérissement du 157 Gaillard

« Sur les conseils de M. Rozier, membre de la Société d'Agriculture de la Gironde et un ancien camarade de pension, je viens vous demander des conseils au sujet d'une plantation de près de 4.000 pieds d'un hybride blanc : le Gaillard-Girard n° 165 ou 167 ?

Cette plantation a été faite il y a 6 ans environ, dans ma propriété située commune de St-Louis-de-Montferrand, sur les bords de la Garonne, par conséquent dans un terrain dit de palu, très fertile, riche en potasse, pauvre en phosphate et en chaux. Le terrain a été défoncé à la main à une profondeur convenable. Les plants non greffés, par conséquent producteurs directs ont été achetés chez un bon fournisseur. Il s'agit bien de Gaillard-Girard blanc planté raciné. A la seconde année de pousse cette vigne a été gelée, mais a repoussé vigoureusement tant au pied que sur la taille : elle a donné une petite récolte.

Depuis, sa végétation périclite. Pensant qu'elle était trop chargée comme taille (2 bras et 4 à 5 boutons par bras), mon homme d'affaire n'a plus laissé que 2 à 3 boutons par bras. Malgré cet allègement la vigne périclite, la pousse devient de plus en plus maigre.

Certains pieds paraissant vigoureux meurent comme frappés d'asphyxie. J'en ai arraché plusieurs. Je remarque qu'entre la partie en terre et la partie formant le pied il se forme un bourrelet comme parfois dans les vignes greffées au ras de la terre, je remarque aussi que la moelle du pied rapprochée de la racine au lieu d'être marron est tout à fait brune tandis qu'elle conserve sa couleur marron au-dessus.

La première année où il a fallu remplacer quelques pieds manquants, mon homme d'affaire, n'ayant pas des mêmes, a mis du Colombard greffé sur 3309. Ces pieds-là sont aujourd'hui très beaux, ce qui prouve bien que le terrain convient à la vigne. Il est très bien labouré (pas très profond suivant l'usage du pays), une pente suffisante écoule l'eau de pluie vers un grand fossé collecteur.

J'en arrive à penser que le Gaillard-Girard ne s'y plaît pas. — Je me demande pourquoi — M. Rozier, à qui j'ai fait voir un pied arraché, se demandait si je n'étais pas en présence de cas d'asphyxie.

Je me permets de vous envoyer 2 pieds coupés en deux pour permettre l'expédition par la poste, mais que vous reconstituerez facilement, et je vous demande :

1° Le motif pour lequel cette vigne périclite ;

2° Le moyen de la remonter ;

3° Si je dois la considérer comme perdue ou près de l'être, et l'arracher pour replanter sans essayer de la remonter.

Cela me causerait un gros préjudice, car bien que périclitant elle m'a tout de même donné cette année plus de 20 hectolitres aux 1.000 pieds ;

4° S'il ne serait pas plus sage de remplacer les pieds au fur et à mesure de leur mort après avoir essayé de les vivifier par des engrais appropriés ou du fumier. J'en ai *un peu* ;

5° Par quel cépage le remplacer. Peut être le même greffé sur 3309 ? ».

R. D. (Gironde).

Le 157 — et cela est peu explicable — est greffé et peut-être sur lui-même. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il porte un bourrelet et une ligne de soudure très nets — et, ce qui est curieux, c'est que le greffon se décolle du sujet.

Ce cas de décollement de la greffe n'est pas unique, mais il est très rare. Pour qu'il se produise, il suffit ou bien que le greffon continue à grossir quand le sujet ne grossit plus, ou bien encore quand les tissus de la ligne de soudure s'altèrent à la manière des sarments thyllosés. Ceux-ci brunissent on le sait, c'est-à-dire s'altèrent à leur point d'insertion sur le sarment de l'année précédente. C'est un cas analogue qui se présente au niveau de l'assemblage.

Il y a donc là, semble-t-il, un défaut d'affinité auquel doit être attribué, au moins en partie, le dépérissement. La surproduction a dû aussi jouer un rôle important. Quoi qu'il en soit, cette vigne doit pouvoir être remontée par une fumure active, je veux dire dont l'azote devrait être donné à l'état de nitrate. S'il n'en résultait aucune amélioration, il n'y aurait qu'à arracher et à remplacer avec des sujets adaptés au terrain.

Heureux effets du sous-solage

« J'ai lu avec un très vif intérêt votre dernier article sur le sous-solage dans le N° du *Progrès* paru le 4 janvier, et je m'autorise pour vous en écrire de ce que vous demandez aux viticulteurs anciens dans le métier les résultats qu'a pu leur donner cette opération.

Je vous apporte ici les observations recueillies par mon père, qui pratiquait déjà le sous-solage en 1896, et selon la méthode exposée par M. Guitard, de Narbonne, c'est-à-dire à l'aide d'une charrue de force catalane, traînée par 4 chevaux et avec laquelle il traçait 4 raies profondes de 35 à 40 cm. dans les larges interlignes, et au milieu de ces interlignes.

Les résultats qu'il a obtenus ont été pleinement satisfaisants, à telle enseigne que cette même année de 1896, qui fut une année de très grande sécheresse, il eut une récolte presque normale, et ses vignes se conservèrent vertes durant tout l'été tandis que celles des voisins étaient en grande partiegrillées.

Je pratique moi-même le sous-solage dans mes vignes à larges interlignes ; mais, possédant dans les 30 à 40.000 kg. de compost fabriqué selon la méthode Roos, je répands dans une interligne sur deux, c'est-à-dire chaque deux rangées de souches, une bonne couche de ce compost au fond du dernier sillon creusé par la charrue et que j'ai fait nettoyer au préalable, à la pelle, par mes journaliers. Je crois que ce compost non seulement conservera l'humidité du sol, mais surtout activera la poussée du chevelu des racines sectionnées par la charrue. Comme la largeur de mes interlignes varie de 2 m. 50 à 3 mètres et que par conséquent les charrettes peuvent très facilement transporter le compost à pied-d'œuvre, ce genre de fumure après sous-solage n'entraînera pas pour moi de grands frais de main-d'œuvre.

Mon père estime que c'est là un travail excellent, d'autant meilleur qu'il donnera à mes terres appauvries en humus du fait de l'emploi trop souvent répété des engrais chimiques, un bon engrais organique. Comme je sais que cela vous intéresse, je vous tiendrai au courant des résultats acquis ».

Jean Desprade (Pyrénées-Orientales).

Des essais ont été faits cette année un peu partout. Des expériences méthodiques vont être entreprises par la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault ; on connaîtra donc bientôt et avec exactitude, les terrains où cette opération peut donner des résultats favorables.

Hausse des vins

Les marchés de Béziers, Nimes, Montpellier viennent de reprendre une certaine animation. Les demandes sont plus nombreuses et plus pressantes et cela a suffi pour que le sourire fleurisse à nouveau sur les lèvres des viticulteurs et que leurs prétentions s'élèvent en même temps que leur résistance. Beaucoup de ceux qui auraient peut-être cédé à des conditions même beaucoup moins bonnes, ne veulent plus vendre, maintenant que l'arrêt de la baisse puis la hausse se sont réalisées. La hausse est sensiblement aux environs de 5 francs et par hectolitre.

Les prix atteints se maintiendront-ils ou continueront-ils à s'élever ? On ne peut rien pronostiquer à ce sujet.

L. Ravaz.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1924-1925 (Mois de Janvier)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	28.837	83.744	28.272	114.361	52.324
2	Aisne	2.922	20.102	41.639	165.244	79.442
3	Allier	16.095	102.822	47.235	207.815	66.949
4	Alpes (Basses-)	460	2.084	4.468	17.774	8 424
5	Alpes (Hautes-)	873	4.059	7.800	34.513	11.845
6	Alpes-Maritimes	2.971	9.774	45.554	213.928	67.471
7	Ardèche	46.798	136.738	24.696	93.986	31.405
8	Ardennes	»	»	19.778	75.926	41.972
9	Ariège	1.001	4.047	10.734	40.194	10.993
10	Aube	7.208	45.236	34.280	140.813	90.792
11	Aude	335.200	1.402.240	50.418	166.004	146.690
12	Aveyron	8.096	33.178	33.988	127.578	23.445
13	Bouches-du-Rhône	79.516	362.086	102.323	372.718	127.083
14	Calvados	»	»	9.707	42.273	46.276
15	Cantal	213	380	24.640	95.830	21.087
16	Charente	149.669	237.394	26.688	102.580	38.154
17	Charente-Inférieure	170.012	362.696	33.847	126.828	74.646
18	Cher	11.414	35.572	34.680	121.891	49.409
19	Corrèze	3.120	6.983	20.185	79.074	27.886
21	Côte-d'Or	12.126	88.320	53.447	198.213	437.354
22	Côtes-du-Nord	»	»	10.486	40.170	25.051
23	Creuse	»	»	25.006	99.267	38.380
24	Dordogne	58.937	246.455	40.062	134.882	55.812
25	Doubs	44	314	39.753	175.955	66.998
26	Drôme	11.244	79.168	16.820	64.754	45 227
27	Eure	1	11	10.950	42.760	22.328
28	Eure-et-Loir	6	255	22.474	87.982	52.013
29	Finistère	»	»	50.364	178.684	95.048
30	Gard	256.842	1.768.110	51.427	195.540	134.146
31	Garonne (Haute-)	19.155	89.161	41.534	165.447	47.748
32	Gers	83.601	260.545	11.913	43.779	51.596
33	Gironde	364.340	1.319.766	163.232	636.410	1.603.861
34	Hérault	945.361	3.958.899	87.105	315.355	550.577
35	Ille-et-Vilaine	»	»	11.841	47.093	39.991
36	Indre	13.722	40.451	21.089	76 306	24 589
37	Indre-et-Loire	108.889	426.618	48.537	168.146	83.917
38	Isère	20.841	96.039	55.355	230.313	76.334
39	Jura	3.806	17.967	28.017	112.986	56.205
40	Landes	14.744	52.736	28.173	95.881	22.924
41	Loir-et-Cher	82.479	382.396	32.992	118.346	66.283
42	Loire	20.429	67.332	104.085	477.040	166.131
43	Loire (Haute-)	251	1.134	39 565	179 941	58.686
44	Loire-Inférieure	69.044	294.622	76.703	308 590	123 982
45	Loiret	17 893	110.460	43.248	172.659	103.308
46	Lot	20.026	68.125	19.068	60 233	6.321
47	Lot-et-Garonne	47.706	165.236	26.245	94.338	26.823
48	Lozère	624	4 053	7.126	29.133	7.805
49	Maine-et-Loire	80.240	207 640	56.472	184.507	196.875
50	Manche	»	»	3.442	14 422	19.600
51	Marne	4.120	136.590	98.779	402.201	1.238.872
52	Marne (Haute-)	541	3.096	28.387	116.092	60 682
53	Mayenne	82	204	3.683	12.933	15 267
54	Meurthe-et-Moselle	666	5.448	50.470	324 876	156 903
55	Meuse	11	49	37.807	144 592	54 621
56	Morbihan	24	269	10.047	41.349	32 574
58	Nièvre	8.055	33 598	35.241	136 967	65 593

NUMEROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	Mois de Janvier	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	85.459	317.783	235.561
60	Oise	»	»	31.441	129 417	67.986
61	Orne	»	»	3.961	15.473	13.284
62	Pas-de-Calais	»	»	39.068	137.404	104.671
63	Puy-de-Dôme	20.148	74.743	53.863	237.136	72.797
64	Pyrénées (Basses-)	8.738	30.214	42.750	159.369	62.065
65	Pyrénées (Hautes-)	1.696	5.047	15.776	59.054	18.495
66	Pyrénées-Orientales	214.904	1.161.276	53.978	188.563	143.156
69	Rhône	65.929	239 130	162.366	628.359	356.191
70	Saône (Haute-)	149	732	44.246	181.679	83.017
71	Saône-et-Loire	63.055	286.739	69.042	257.542	200.534
72	Sarthe	2.615	10.997	9.163	35.575	23.095
73	Savoie	10.275	53.486	22.584	99.848	31.359
74	Savoie (Haute-)	693	16.534	15.821	86.957	37.448
75	Direction de la Seine	»	5	609.279	2.109.737	1.311.321
	Direction des droits d'entrée	»	»	280.248	1.121.195	859.866
76	Seine-Inférieure	»	»	61.065	247.297	194 023
77	Seine-et-Marne	34	138	45.886	184.813	98.428
78	Seine-et-Oise	115	397	103.997	411 749	199.843
79	Sèvre (Deux-)	8.761	30.887	24.430	95.307	44.786
80	Somme	»	»	23.321	98.045	44.570
81	Tarn	45.058	284.968	31.462	112.812	41.389
82	Tarn-et-Garonne	18.303	76.682	10.461	35.460	12.829
83	Var	150.413	752.008	50.465	178 535	48.581
84	Vaucluse	30.160	292.466	14.039	49.937	83.957
85	Vendée	17.566	67.108	20.036	82 103	26.017
86	Vienne	33.784	117.172	20.428	74.061	25.935
87	Vienne (Haute-)	101	264	42.087	167.007	63.056
88	Vosges	34	135	52.614	213.290	118.082
89	Yonne	32.743	98.405	27.558	103.290	64.280
	Total pour la France.	3.825.579	16.343.103	4.157.669	16.077.393	11.623.667
	Moselle	1.053	9.286	29.729	112 322	76.491
	Bas-Rhin	5.923	66.653	27.694	110.813	163.294
	Haut-Rhin	11.251	87.121	47.942	183.083	132.347
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	18.227	163.060	105.262	406.218	372.129
	Algérie					
	Alger	321.254	1.453.131	»	»	229.053
	Constantine	99.780	502.241	»	»	64.225
	Oran	234.651	2.142.450	»	»	833.038
	Total pour l'Algérie..	655.685	4.097.822	»	»	1.126.316

UNE VISITE AU SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

Le 4e Salon de la Machine Agricole, placé sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture et magistralement organisé par l'Union Intersyndicale des Exposants de machines et d'outillage agricoles, a remporté auprès des populations rurales un réel succès ; les exposants paraissent très satisfaits des résultats commerciaux obtenus.

Dans tous les stands judicieusement répartis par le commissaire général M. Coupan, professeur du Génie rural à l'Ecole nationale d'Agriculture de

Grignon, régnait un ordre parfait. Chose rare, dès le premier jour, l'exposition présentait son plus bel aspect.

Il est maintenant prouvé que le Parc des Expositions, situé à Paris, Porte de Versailles, s'adapte aux besoins d'une grande manifestation utilitaire tout aussi bien, sinon mieux, que le majestueux Grand Palais.

Toutefois n'oublions pas de signaler que malgré une température exceptionnellement clémente les visiteurs, et surtout les agents commerciaux, obligés de battre la semelle sur la terre mouillée, auraient bien souhaités avoir un peu moins froid.

Au point de vue technique le Salon témoigne de l'évolution certaine de l'outillage agricole qui se perfectionne en se simplifiant.

Les constructeurs savent que l'agriculture dédaigne un machinisme délicat et compliqué, ils innovent peu, mais perfectionnent sans cesse, même les modèles classiques. Leur but est de faciliter l'usinage des machines agricoles pour en améliorer la qualité tout en abaissant les prix de revient. Tache ardue on le voit, mais le problème se trouve résolu de la manière la plus heureuse par la construction de pièces interchangeables. Cette façon de faire conduit à la réduction du coût des réparations car les pièces de rechange, même d'un prix d'achat élevé, deviennent bon marché s'il est possible de se les procurer immédiatement et de les monter sans recourir à un mécanicien.

A point de vue national réjouissons-nous en constatant la diminution progressive du nombre des exposants étrangers. Il n'existe plus un seul genre de machines agricoles qui ne soit construit en France et de la meilleure façon.

Si l'on parcourt maintenant les stands, on remarque l'abondance des charrues, la plupart sont des brabants doubles, plusieurs sont du type bisoc. Il y a aussi toute la gamme des machines de culture : cultivateurs, herses, enfouisseurs de fumier, etc. On voit peu de charrues destinées à la traction mécanique, mais cette traction mécanique n'est que modestement représentée.

S'il y a peu de tracteurs, ceux que l'on peut examiner sont remarquables, d'ailleurs ils ont tous déjà fait leurs preuves ou dérivent de modèles connus qui ont été simplement perfectionnés. Toutefois le tracteur vigneron Georges Vidal, de Montpellier, fait exception, il est l'objet de la curiosité des visiteurs. Sur l'appareil des pancartes sont accrochées, elles mentionnent les remarquables résultats antérieurement acquis dans divers concours et essais officiels. On lit notamment les chiffres obtenus lors des essais de motoculture qui ont eu lieu à Grammont, près Montpellier, en juin 1923 : vignoble planté à 1 m. 50 ; profondeur du labour 12 cm. ; surface travaillée 70 ares 98 ; durée du travail 1 h. 5 minutes ; consommation horaire en essence 51. 5i0 ; un seul homme conduisant le tracteur et surveillant les charrues polysocs.

La maison Renault, de Billancourt, présente des tracteurs à roues et d'autres à chenilles, l'un d'eux est muni d'un gazogène très peu encombrant.

La Maison ARA, de Paris, expose un tracteur à chenilles très étroit, il paraît fort robuste et supérieurement construit, mais pourquoi est-il muni d'un si petit moteur ? ce dernier est peut-être puissant, mais avec ses soupapes en tête il semblerait plus à l'aise sur une automobile de sport.

Il y a beaucoup de semoirs et de distributeurs d'engrais, presque tous sont de très honnête fabrication.

Les appareils destinés à la viticulture sont rares, par contre on trouve de remarquables machines destinées à la culture et à l'arrachage des betteraves.

Les machines de récolte des fourrages et céréales sont assez bien représentées.

Ce qui impressionne le plus, c'est le nombre des batteuses et des locomobiles, il y a plus de 50 exposants ; quel effort industriel et commercial ! La clientèle semble d'ailleurs répondre à ce puissant appel.

A noter le gros effort des constructeurs du matériel de laiterie.

A mentionner aussi l'important apport des constructeurs d'appareils en tôle emboutie : abreuvoirs, cuiseurs, machines à laver le linge, etc.

Les moteurs à combustion interne sont très bien représentés, ceux du type Diesel et Semi-Diesel perdent du terrain au profit des moteurs à explosion, mieux connus des mécaniciens ruraux. Huit maisons exposent des gazogènes pour remplacer l'essence par le gaz pauvre.

Une mention toute spéciale doit être faite aux pompes et élévateurs de liquides. Nous trouvons des modèles variés susceptibles de s'adapter à tous les besoins. L'ingéniosité des inventeurs se donne libre cours et des progrès sont indéniables.

Il y a deux ans nous avons signalé dans le *Progrès Agricole et Viticole* la parfaite réalisation qu'est l'hydro-pompe Mengin de Montargis destinée aux puits profonds et aux forages. Cette année nous voyons la pompe Kirby-Smith de Paris, inventée par l'ingénieur Maroger, fils du viticulteur bien connu.

Cette pompe tient à la fois d'une machine élevant l'eau et d'une véritable pompe. Elle paraît posséder les avantages des pompes à pistons alliés à la simplicité des pompes centrifuges. Il faut espérer que des essais officiels mettront prochainement ses qualités en évidence.

Elle est constituée par un cylindre fixe A contenant un tambour plein B animé d'un mouvement de rotation. Les axes du cylindre et du tambour sont parallèles et distants de la différence des rayons. Fig. 1.

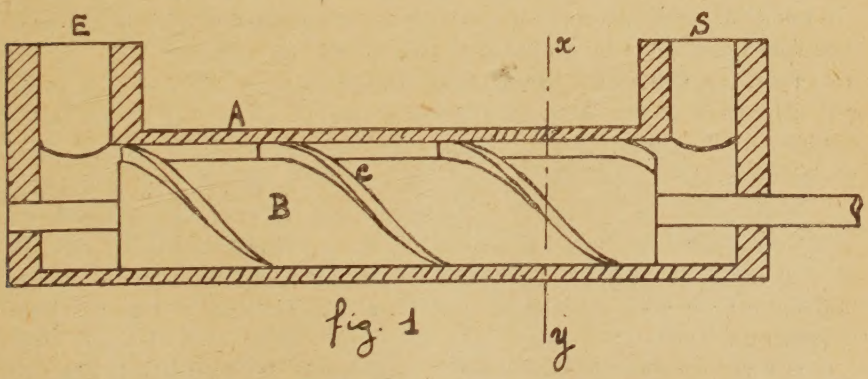

fig. 1

Par suite une coupe *xy* normale aux axes et rabattue donne la figure 2.

Le tambour B porte une rainure profonde disposée en hélice et dans laquelle se logent une succession de lames C. La figure 2 montre cette rainure et une lame.

La figure 3 représente en élévation et profil l'une de ces lames.

Pendant la rapide rotation du tambour B les lames C sont constamment appuyées par la force centrifuge sur la paroi interne du cylindre A.

fig. 2

Dans ces conditions il est clair que le liquide sera transporté dans le cylindre A de l'une de ses extrémités munie d'une tubulure d'entrée E vers l'autre extrémité munie d'une tubulure de sortie S. L'entraînement du liquide se faisant avec le minimum de remous et de mouvement tourbillonnaires.

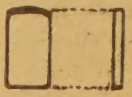
fig 3

Il faudrait encore signaler toutes les machines utilisées à l'intérieur de la ferme : aplatisseurs, moulins, broyeurs, etc.

Et parler aussi des nombreux stands des industries se rattachant à l'Agriculture : constructeurs de hangars, de matériel électrique, de harnais, d'instruments de pesage, de matériel d'exploitation forestière, de matériel roulant, de bâches et toiles, de ressorts, etc., etc. Il y a au Salon tout ce qui peut intéresser un agriculteur, et partout des clients s'arrêtent, des affaires se traitent, le carnet de commandes des exposants se garnit.

Enfin n'oublions pas de parler de la Foire Nationale des semences qui ne cède rien au Salon de la Machine agricole et qui n'intéresse pas à un moindre degré les populations rurales.

Y. G. Lamau
Chef de travaux de Génie Rural.

LES VIGNES GREFFÉES DANS L'ISÈRE [1]

De l'exposé que nous venons de présenter, il semble donc bien que l'on peut encore cultiver avantageusement la vigne dans les bons coteaux de l'Isère, à la condition, cependant, que l'on s'attache mieux que dans la période que nous venons de traverser, à la qualité et à leur donner un caractère local qui les fasse apprécier, notamment par la clientèle touristique qui visite chaque année en grand nombre le Dauphiné. Celle-ci serait heureuse de trouver sur les cartes des vins d'hôtel d'autres types de vins que ceux que l'on rencontre partout, dans les établissements français comme dans ceux de l'étranger. Et c'est non seulement les étrangers qui aimeraient à déguster un bon vin vieux de pays, mais les Dauphinois eux-mêmes, lorsqu'ils sont réunis en un banquet amical. Ils seraient nombreux ceux qui, à la fin d'un dîner, demanderaient une bouteille de vin bouché, si ce vin avait les qualités qu'il est si facile d'obtenir dans nos bons coteaux, et s'il était vendu à un prix raisonnable. Mais voici: lorsque, pour couronner un bon dîner à la campagne, on demande une bouteille de vin non ordinaire, on vous propose tout de suite un champagne ou simili champagne, à 15, 20 ou 30 francs la bouteille, dont le principal mérite est de mousser, ou un côte du Rhône, un Beaujolais, un Bourgogne, à 8, 10, 15 francs la bouteille, n'ayant de commun avec les bons crus de ces régions, que la forme de la

(1) V. p. 155.

bouteille ou le libellé de l'étiquette. Aussi, en raison du peu de distinction des vins bouchés de beaucoup de restaurateurs et de leur prix excessif par rapports à leurs qualités, s'abstient-on de plus en plus à demander des vins fins.

Un autre débouché des bons vins ordinaires non bouchés est celui des cafés qui, en Dauphiné, servent principalement du vin à leurs clients, dont un grand nombre trouvent les autres consommations, notamment les apéritifs, à un prix excessif; ce prix, en effet, a quintuplé en même temps que le contenu du verre diminuait de plus en plus. Au moment où j'écris ces lignes on me signale que des bons vins de la vallée du Grésivaudan — il y en a encore — se sont vendus 115 à 120 francs l'hectolitres, à la propriété, ce qui est intéressant.

Mais, en dehors des bons vins destinés à faire des vins de bouteille ou à être servis dans les cafés et restaurants, il y a à tenir compte du vin destiné à la consommation familiale, qui est de plus en plus élevée, surtout dans les exploitations rurales, où l'on boit infiniment plus de vin qu'autrefois. Bien des agriculteurs, d'ailleurs, plantent des vignes, en vue de produire le vin nécessaire à leur besoin. Ces vignes sont, le plus souvent, associées à des cultures intercalaires et conduites à grand développement et à long bois. Ce que l'on recherche, dans ces nouvelles plantations, c'est, avant tout, la résistance aux maladies cryptogamiques: mildiou, oïdium, black-rot et anthracnose, et des cépages dont les repousses, après une gelée, soient néanmoins fructifères.

Grâce à la science et à la patience de nos grands hybrideurs, dont les multiples créations font l'objet de nombreuses et fréquentes études dans le *Progrès*, il existe des numéros susceptibles de convenir à toutes les situations et de fournir des vins parfaitement acceptables, pour la consommation de la ferme. Il n'entre pas dans notre pensée de nous occuper de ces créations dans la présente note, mais nous tenons à déclarer que seuls les hybrides créés récemment et ne possédant pas de saveur foxée, méritent d'être retenus. Les anciens producteurs directs, venus d'Amérique et dont quelques-uns conservent la faveur de pas mal de cultivateurs, doivent être abandonnés à cause de leur goût spécial et aussi de leur influence sur l'économie. Je citerai, à ce sujet, l'opinion d'un docteur, qui est en même temps un excellent président d'association agricole, qui dit: « Mes meilleurs clients sont les consommateurs de vins de Clinton ».

Sans nier le moins du monde que certains hybrides nouveaux ne puissent arriver à égaler nos vins français, et d'ailleurs des résultats très importants ont déjà été obtenus dans cette voie, il faut reconnaître que leur substitution dans la production des vins de qualité ne peut être faite qu'avec beaucoup de prudence et sur une très petite échelle, car il ne faut pas oublier que le cépage est le facteur principal de la qualité d'un vin. « Le cachet de chaque espèce de vin, dit le docteur Guyot, est gravé dans chaque espèce de cépage. Le sol, le climat, l'année, l'exposition modifient ce cachet; mais il caractérise toujours son cep et diffère toujours des autres cachets. »

Donc, le conseil de prudence que nous croyons devoir donner au sujet de la substitution des cépages franco-américains aux plants français concerne aussi bien la substitution d'une variété française à une autre variété française.

Et, d'abord, il y a, au sujet de l'orientation à donner à la viticulture nouvelle, à envisager deux cas bien distincts: le cas de production de vins de

bonne qualité pour la vente, et le cas de vins communs, spécialement destinés à la production familiale. Pour cette dernière catégorie de vins, nous croyons fermement à l'avenir des producteurs directs franco-américains à choisir dans les collections de nos meilleurs hybrideurs, mais ainsi que nous l'avons indiqué plus haut, nous ne nous occuperons pas, dans la présente note, de ce mode de reconstitution, voulant réserver cette dernière à l'emploi des vignes greffées.

Un des reproches que l'on fait souvent aux vins de l'Isère, c'est de n'avoir pas de caractère. Ce reproche est fondé, et cela tient à la multiplicité des cépages cultivés. Le nombre de ces derniers est considérable. En 1874, le Comte d'Agoult, dans un rapport au Congrès ampélographique, après avoir écarté les variétés de raisins de tables, les cépages des autres régions introduits dans le département et des variétés notoirement inférieures, en décrit seize à raisins rouges et huit à raisins blancs. Depuis cette date, le nombre a encore augmenté, et comme la plupart du temps on trouve dans les vignobles un grand nombre de ces cépages il n'y a rien d'extraordinaire à ce que les vins de l'Isère manquent de caractère ou de cachet, car aucun cépage ne domine suffisamment pour donner son cachet particulier.

On devra donc, tout d'abord, réduire le nombre de cépages dans chaque vigne, et même n'en cultiver qu'un seul, si ce cépage est susceptible de donner un vin bien constitué. Dans tous les cas, si on en associe plusieurs, il faudra que l'un d'eux domine et représente plus de la moitié de l'encépagement, de façon que son cachet particulier ne soit pas trop masqué.

Pour les vins rouges, nous estimons que le *Persan*, la *Syrah*, la *Mondeuse* et le *Gamay* doivent être les cépages de fond, ceux qui donneront le cachet dauphinois, tous les autres cépages ne devant jouer qu'un rôle plus ou moins accessoire. Voici, d'abord, les caractéristiques de ces quatre variétés :

Persan. — Appelé aussi *Petite Etraire, Bâtarde, Aiguelle, Becue, Bétu.* Se reconnaît à ses fruits serrés, cylindriques, et à grains nettement olivoïdes, bien pointus. C'est un cépage qui appartient à la vallée du Grésivaudan, étant entendu qu'il ne s'arrête pas aux confins du département et qu'il pénètre en Savoie jusqu'à la limite de l'aire de la vigne.

Le Persan est très vigoureux, productif, mais exige la taille à long bois et se comporte bien lorsqu'il est conduit à grand développement. N'est pas très sensible au mildiou, mais, il a besoin d'être bien soufré, en temps voulu, pour échapper à l'oïdium.

Il donne un vin solide, bien constitué, dur lorsqu'il est jeune, mais susceptible d'acquérir de très grandes qualités en vieillissant. Il est fortement astringent, mais avec l'âge et des soins bien compris, il s'affine et prend un bouquet spécial très prononcé et qui pourrait le faire classer parmi les cépages de haute qualité. J'ai eu l'occasion de déguster du vin de Persan d'un demi-siècle, il était absolument remarquable.

Mais il faut reconnaître que dans les circonstances économiques actuelles, on ne peut pas véritablement conseiller de reconstituer en Persan si son vin n'est susceptible d'atteindre la plénitude de ses qualités que dans cinquante ans. La solution est bien plus simple, elle est dans un mélange du Persan avec

des cépages plus souples tels que le Joubertin et l'Etraire de l'Adui, ce qui permettra d'avoir un vin consommable au bout de quelques mois, et qui à deux ans fera un excellent vin de bouteille.

Syrah. — Appelé le plus souvent *Candive, Marsanne noire, Serine* et *Sereine* dans l'Isère. C'est le cépage des régions viticoles réputées de la vallée du Rhône: Ermitage, Côte Rôtie, Tournon, Cornas, etc.., mais se trouve aussi dans les arrondissements de Saint-Marcellin et de Vienne, où il produit des vins absolument distingués. Un excellent cru, celui de Murinais qui, hélas! a presque disparu, était complanté en Syrah.

Ce cépage est très vigoureux et sa place doit être conservée dans les vignobles de coteau où il existait autrefois et où l'on désire obtenir des vins rouges de qualité. Au point de vue œnologique, il présente un peu les caractères du Persan, mais à un degré moins prononcé. Pourrait, cependant, utilement être mélangé à un autre cépage plus souple pour le rendre consommable plus tôt, mais ne pas oublier de le faire dominer pour qu'il imprime son cachet particulier.

Mondeuse. — Connu aussi sous les noms de *Persagne, Savoyanche, Marsanne ronde, Salanaise.* C'est aussi un cépage fin, qui supporte la taille à court bois et qui serait bien à sa place dans les vignes basses de la vallée du Grésivaudan. Il y a quelques bons crus où il domine dans le canton du Touvet et produit les vins réputés de Montmelian (Savoie).

Son vin étant plus souple que celui du Persan, il peut très bien lui être associé, à la condition de le placer dans les coteaux très chauds, car sa maturité est un peu plus tardive que celle de ce dernier. Avec les circonstances économiques actuelles, on n'a guère intérêt à cultiver la Mondeuse à souche basse et à coursons, mais on le conduira à cordons et à coursons.

Gamay. — Du Beaujolais dont il occupe la presque totalité des vignobles, le Gamay a pénétré dans l'Isère et y a pris sur certains points un assez grand développement. Nous estimons, d'ailleurs, que sa culture peut être développée très avantageusement, car il y réussit bien, à la condition, cependant, de lui appliquer une taille rationnelle sur laquelle nous reviendrons plus loin. Le Gamay est, en effet, un des cépages qui à notre avis, réunit à un très haut degré la faculté de donner un bon rendement et une excellente qualité. Contrairement à l'opinion de beaucoup de vignerons dauphinois, qui l'accusent de mal se conserver, il se maintient en très bon état pendant longtemps, pourvu qu'on le traite rationnellement. Personnellement, j'en ai conservé quinze ans et la dernière bouteille était la meilleure du lot.

Sauf dans les coteaux très chauds du sud du département, où ses raisins sont exposés à se griller un peu, il peut être cultivé avec avantage à peu près partout et au bout d'un an de tonneau, s'il provient d'un bon milieu et si l'année n'est pas mauvaise, il sera susceptible de faire une bonne bouteille. Plus qu'aucun autre cépage il est à conseiller pour faire un grand ordinaire, pour touriste; étant tendre et modérément corsé il pourra parfaitement être supporté par les estomacs délicats qui trouvent les autres vins trop durs.

Mais il faut lui appliquer les règles de vinification rationnelle notamment le cuvage avec bisulfitage et lui donner tous les soins nécessaires de conservation pour lui faire acquérir toutes les qualités qu'il est susceptible de posséder.

La taille en cordon avec coursons, avec quelques longs bois s'il est trop vigoureux lui convient très bien, mais on aura soin de ménager sa charpente, car plus qu'aucun autre cépage, il craint les coupes trop rapprochées du tronc et des branches qui amènent souvent le dessèchement des tissus que l'on a appelé apoplexie.

Pour compléter ces indications relatives aux principaux cépages à cultiver dans les circonstances actuelles, nous dirons quelques mots des variétés suivantes:

Etraire de l'Adui. — Ressemble au Persan, mais est un peu plus tardive et son vin n'acquiert pas les mêmes qualités. Plus résistante à l'oïdium, mais craint bien la cochylis.

Joubertin. — Ce cépage est précoce mais se conserve intact sur souche et peut attendre le Persan pour être vendangé. Convient spécialement pour assouplir le vin du Persan ainsi que nous l'avons indiqué plus haut.

Corbeau. — Cépage séduisant par ses belles grappes mais donne un vin plat; craint d'ailleurs beaucoup le mildiou de la grappe.

Peloursins et *Durif.* — Le deuxième est une sélection plus régulièrement fertile du premier. Ce sont des vignes à vin commun.

Ciréné de Romans. — Cépage productif à goût neutre, pourrait au besoin être employé pour adoucir le vin de Syrah.

Serène de Voreppe. — Serait de bonne qualité, mais son accessibilité au mildiou n'encourage pas son maintient dans les vignobles.

La *Mècle,* le *Martelet,* le *Provareau,* sont appelés à perdre plutôt du terrain, quoique appréciés dans certains milieux.

Pour les cépages blancs, nous serons moins exclusif, et nous nous contenterons d'indiquer les principaux types cultivés dans le département, en conseillant aux viticulteurs de maintenir les types qui leur ont donné le plus satisfaction jusqu'ici.

Roussanne. — Appelé aussi Rebolot. Renoulette, Barbin, Bergeron, dans la vallée de l'Isère, Rousette à Saint Chef. Cépage à grand vin, le premier de l'Ermitage. On le rencontre un peu partout dans l'Isère, mais nulle part ne forme la base d'un vignoble. Sa production est plutôt faible et a besoin de nombreux soufrages pour résister à l'oïdium.

Altesse. — Synonymes: Roussette haute à Seyssel, Revoulat, Anet à Saint Marcellin. L'Altesse est aussi un cépage fin, que l'on trouve dans certains vignobles de Saint-Marcellin, où il donne un vin blanc remarquable; il a été un peu délaissé depuis l'invasion phylloxérique.

Marsanne. — Synonymes: Avilleran, Roussette basse et grosse Roussette. Accompagne souvent la Roussanne, elle est plus productive, mais donne un vin moins distingué.

Chardonnay. — C'est un plant d'importation, qui donne les premiers vins blancs de Bourgogne, notamment le Montrachet et la Chablis. Il réussit très bien dans la vallée du Grésivaudan et c'est avec ce cépage que M. Jourdan obtient son Mont Rachais.

Viognier. — Un des cépages les plus distingués de France qui donne les vins de la Côte Rôti, de Coudrieu, de Saint-Michel et Veyrin, sur la rive droite du Rhône. Le Viognier se rencontre aussi dans certains vignobles de l'Isère, notamment dans la région de la Côte Saint-André où il produit des vins de haute qualité dans les côtes bien ensoleillées, à la condition cependant qu'on le vendange tard, car il est de troisième époque et demande à bien mûrir pour acquérir toutes les qualités qu'il est susceptible de posséder.

Verdesse. — Est un cépage essentiellement isérois et en particulier de l'arrondissement de Grenoble, où il est très répandu. Il demande à être conduit à la taille longue et à grand développement. Il donne un excellent vin ayant un goût de fruit des plus agréables, lorsqu'il est vendangé bien mûr. Sa production est bonne, mais il faut le planter dans les terrains bien exposés et ne pas négliger les soufrages, car il est accessible à l'oïdium.

Jacquère. — Connu aussi sous les noms de *Cugniette, Martin-Cot* et *Plant des Abîmes.* Cette dernière appellation est due à ce que la Jacquère occupe presque exclusivement le vignoble qui a été créé dans les éboulis du Mont Granier, sur les confins de l'Isère et de la Savoie et que l'on désigne sous le nom d'Abîmes de Mians. On sait que dans la nuit du 24 novembre 1249 un grand éboulement se produisit dans cette région et de grandes massss de rochers, de terre se détachèrent de la montagne, ensevelissant le village de Saint-André et cinq villages environnants.

Ce cépage est d'une grande robusticité et c'est en raison de cette qualité qu'on l'aurait utilisé pour la plantation de ces terrains calcaires, secs et peu fertiles.

La Jacquère est un plant vigoureux, rustique, productif et résistant bien aux maladies cryptogamiques, sauf au black-rot. Son vin, malheureusement, est très astringent et pas très distingué. Il peut être associé, cependant, dans une certaine mesure, aux raisins très fruités, comme la Verdesse; ce mélange dans les milieux où la maturité est bien complète, donne un vin assez distingué.

En ce qui concerne l'encépagement en vignes blanches, nous ferons la même observation que pour les vignes rouges: c'est qu'il faut absolument restreindre le nombre de variétés devant être mélangées. On ne doit jamais unir plus de deux cépages ensemble et encore convient-il de faire dominer l'un d'entre eux, de façon que le vin ait un goût spécial suffisamment accusé.

Il nous reste maintenant, pour terminer, l'étude des vignes greffées dans l'Isère, à nous occuper des porte-greffes, destinés à servir de sujet à nos variétés françaises, que nous avons intérêt à conserver. Voyons quelles sont les aptitudes des principaux porte-greffes:

Riparia. — A joué un grand rôle dans la reconstitution des vignobles, il y a une trentaine d'années. On est bien fixé maintenant sur ses aptitudes, car il a été employé dans les conditions les plus diverses, de sorte qu'on peut bien se

rendre compte des avantages qu'il présente et des exigences qui lui sont nécessaires pour réussir.

On sait que le Riparia est le porte-greffe des terrains profonds, frais, ne contenant pas plus de 10 0/0 de calcaire. On voit encore de fort belles plantations dans l'Isère qui ont plus de 25 ans dans ces conditions. Mais il convient cependant de tenir compte de son affinité (1) qui est plutôt faible et ne pas lui confier un greffon dont l'affinité elle-même est faible. C'est ainsi que si on peut employer le Riparia dans les bons terrains profonds, peu ou pas calcaires, pour porter la Syrah et le Persan, qui sont des cépages vigoureux et à grande affinité, on s'abstiendra de l'employer pour porter le Chasselas, la Mondeuse, le Gamay, le Corbeau, qui sont des vignes peu exubérantes.

En résumé, le Riparia est loin de constituer le porte-greffe unique, comme on l'avait cru à un moment donné, mais il peut, dans des conditions déterminées, que nous avons indiquées, être employé avec succès.

Rupestris du Lot. — C'est un cépage à adaptation très étendue; il vient bien dans les terrains arides, caillouteux, ainsi que dans les sols argileux et supporte plus de 30 0/0 de calcaire. Il craint les terrains humides. Son affinité est très bonne, et dans les sols de bonne qualité il faudra éviter de lui donner comme greffons le Persan et la Syrah; par contre, il conviendra merveilleusement pour porter le Gamay, qui est plutôt un greffon faible.

Rupestris Martin. — Craint beaucoup le calcaire mais vient très bien dans les terrains les plus arides. Est tout indiqué pour les collines sèches, granitiques de l'arrondissement de Vienne.

Riparia-Rupestris 3309. — A pris une très large place dans la reconstitution des vignes plantées depuis une quinzaine d'années, car il réunit les avantages de ses deux procréateurs: Riparia et Rupestris, sans en avoir leurs défauts majeurs. Il vient bien dans les terres moyennes, comme le Riparia, et communique suffisamment de la vigueur aux greffons, même à ceux qui n'ont pas beaucoup d'affinité. Il supporte le calcaire, comme le Rupestris du Lot et réussit dans les terrains qui ne sont pas de première fertilité.

Avec le Riparia, pour les bons terrains non calcaires, le Rupestris Martin pour les sols granitiques secs et analogues, et le Rupestris du Lot ou le Riparia Rupestris 3309 pour les sols moyens et même peu fertiles ne dépassant pas 40 0/0 de carbonate de chaux, on peut reconstituer la presque totalité des terrains à planter en vigne dans l'Isère. Seuls, les terrains très calcaires auront besoin d'un porte-greffe plus calcicole. A la vérité, il n'y a pas eu encore beaucoup d'expériences méthodiques faites dans des sols où le 3309 et le Rupestris du Lot s'étant montrés insuffisants, on a pu employer assez succès des porte-

(1) Nous entendons ici par affinité la vigueur que présente un plant après le greffage, Cette question est complètement distiucte de la reprise au greffage et de la fructification du pied greffé. En ce qui concerne cette dernière c'est même souvent le contraire qui se produit, si un porte-greffe possède une très grande affinité comme certains franco-rupestris, les pieds greffés ont une telle vigueur qu'ils s'emportent à bois et ne donnent que très peu de fruits. D'ailleurs il y a aussi à tenir compte de l'affinité du greffon qui présente d'ailleurs une grande analogie avec la vigueur du greffon.

greffes supportant une plus grande dose de carbonate de chaux. Mais, d'après quelques observations, il semble bien qu'avec le 420 A, de Millardet; le 41 B, du même hybrideur; le 1202, de Couderc, et, sans doute, aussi les Richter 31 et 99, on pourra reconstituer avec succès la totalité des terrains très calcaires de l'Isère. Etant donné cependant que le 41 B et le 1202 sont des franco-américains et que par conséquent on doit les considérer comme ayant une résistance phylloxérique absolue moins élevée que celle des américains ou américo-américains purs, on doit donner la préférence à ces derniers pour les milieux très secs, particulièrement phylloxérants.

Tels sont les points principaux concernant la reconstitution des vignobles par le greffage dans l'Isère, qui offre encore de l'intérêt dans les circonstances actuelles.

L. ROUGIER,
Directeur des Services agricoles de l'Isère.

PROPOSITION DE LOI BARTHE

Au nom du Groupe Viticole de la Chambre, M. Barthe et quelques-uns de ses collègues ont déposé une proposition de loi tendant à réviser les tarifs douaniers applicables aux vins étrangers.

Il importe — dit l'Exposé des motifs, — de rétablir un équilibre rompu au détriment de la viticulture. Lorsque les coefficients appliqués au tarif de douane pour les vins ont été ramenés de 2,6 à 2,05, la livre sterling était à 64 fr., tandis qu'aujourd'hui la livre est à 89 fr. !

Si nous considérons le droit de douane qui protégeait le vin avant la guerre, nous constatons que, converti en francs papier, il devrait s'élever aujourd'hui à environ 50 fr. par hectolitre.

Nous ne demandons pas le coefficient 4, malgré que de nombreuses industries de base, dont la viticulture est la principale cliente, aient obtenu, depuis la guerre, des coefficients bien plus importants, aggravant ainsi les prix de revient de la viticulture dans une proportion supérieure à la dévalorisation du franc.

Nous demandons seulement que le tarif minimum soit fixé, pour les vins, à 44 fr. par hectolitre, et, pour les moûts de vendange destinés à la fabrication des vins de liqueur, à 70 fr. par hectolitre.

Il est, en effet, urgent de régler définitivement cette question des mistelles et des vins de liqueur. La Chambre des députés a d'ailleurs voté unanimement, le 26 décembre 1923, un texte actuellement soumis au Sénat. Nous faisons effort pour trouver un texte qui fassent l'accord avec la Haute Assemblée.

La modération de notre demande est d'autant plus manifeste que l'effort d'exportation en France des vins étrangers est souvent organisé par les gouvernements eux-mêmes. Le gouvernement italien, par exemple, qui dispose pleinement du droit de fixer les tarifs de ses chemins de fer, ne vient-il pas de consentir un tarif de faveur pour l'exportation de ses vins en France ?

De telle sorte que les vins italiens font actuellement la plus sérieuse concurrence aux vins français dans toute la région du Sud-Est.

Les pays exportateurs de vins en France pourront-ils élever une protestation ? Non, parce que le tarif français demeurera le tarif le plus bas du monde en ce qui concerne le vin.

Les droits imposés aux vins français à leur entrée en Italie, en Espagne, au Portugal, seront encore considérablement plus élevés que ceux de la France. Même après le vote de notre proposition de loi, nous serons loin des droits de 70 à 110 fr. l'hectolitre appliqués par les nations viticoles d'Europe. Deux récents décrets pris en Italie et en Espagne montrent d'ailleurs la volonté délibérée de mieux encore se protéger à l'avenir. On ne peut donc se plaindre de ce que nous prenions, à notre tour, non une mesure de rétorsion, mais une mesure de défense élémentaire.

Article unique. — A partir de la présente loi, le tableau A annexé à la loi de douane du 11 janvier 1892, revisé par la loi du 29 mars 1910, et en ce qui concerne le tarif général, par le décret du 29 mars 1921, est modifié ainsi qu'il suit à l'égard des marchandises ci-après :

N° 171. Vins provenant exclusivement de la fermentation de raisins frais ou de jus de raisins frais, accusant au plus 18 grammes de sucre et titrant en alcool acquis (A) (B) :

TARIF GÉNÉRAL	TARIF MINIMUM
(par hectolitre de liquide)	
12° *ou moins* 132 *francs*.	12° *ou moins* 44 *francs*.
12°1 *et au-dessus* 132 *francs*.	12°1 *et au-dessus* 44 *francs*
pour les 12 premiers degrés et payement, par chaque degré ou fraction de degré en sus, d'une taxe de douane égale au montant du droit de consommation de l'alcool.	pour les 12 premiers degrés et payement, par chaque degré ou fraction de degré en sus, d'une taxe de douane égale au montant du droit de consommation de l'alcool.

N° 171 *bis*. Moûts de vendange non fermentés, pasteurisés ou non, partiellement fermentés.

Mistelles et vins mutés à l'alcool.

Vins de liqueur, y compris les vins provenant de la fermentation de raisins frais ou de jus de raisins frais, titrant plus ou moins de 12 degrés d'alcool acquis, mais accusant plus de 18 grammes de sucre par litre.

Vermouths (A) (B) (C).

TARIF GÉNÉRAL	TARIF MINIMUM
(par hectolitre de liquide)	
210 *francs*	70 *francs*
quel que soit le nombre des degrés jusqu'à 12°1 d'alcool acquis, et payement, par chaque degré ou fraction de degré en sus : 1° pour l'alcool acquis, d'une taxe de douane égale au montant du droit de consommation de l'alcool ; 2° d'une taxe de 12 francs par degré et par hectolitre sur l'alcool représenté par le sucre réducteur ou autre reconnu à l'analyse (D).	quel que soit le nombre des degrés jusqu'à 12°1 d'alcool acquis, et payement, par chaque degré ou fraction de degré en sus : 1° pour l'alcool acquis, d'une taxe de douane égale au montant du droit de consommation de l'alcool ; 2° d'une taxe de 4 francs par degré et par hectolitre sur l'alcool représenté par le sucre réducteur ou autre reconnu à l'analyse (D).

Ces dispositions sont envoyées à la Commission des Douanes qui se propose d'entendre les intéressés sur ces différents points, lorsqu'ils en feront la demande.

(A) Non compris les taxes intérieures et la surtaxe sur l'alcool instituée par l'article 89 de la loi du 25 janvier 1920.

(B) Pour les vins titrant de 12 à 15 degrés, chaque dixième de degré paye une taxe de douane égale au dixième de la taxe de consommation d'alcool. Pour les vins titrant plus de 15 degrés, toute fraction de degré entraine la perception du droit afférent au degré supérieur.

Lorsque l'écart entre la déclaration et le résultat de l'analyse n'est pas supérieur à 5 dixièmes de degré, il n'est donné aucune suite contentieuse aux constatations du service, les droits demeurant dus sur la totalité des degrés et des fractions de degrés constatés.

(C) Sont considérés comme vins de liqueur les vins qui contiennent du sucre, quelle qu'en soit la proportion, sous réserve de la tolérance admise pour les vins classés sous le n° 171, ainsi que pour les vins de liqueur dits secs, genre Xérès, Madère, etc.

Le sucre contenu ne peut être que le « sucre réducteur » naturel des moûts de raisins frais.

(D) Pour la conversion en alcool du sucre réducteur ou autre reconnu à l'analyse, il est admis qu'une quantité de 18 grammes de sucre par litre correspond à un degré d'alcool par hectolitre.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Congrès Viticole à Montpellier. — A l'occasion de son Assemblée annuelle, la Société d'Encouragement à l'Agriculture de l'Hérault réunissait, mardi dernier, les viticulteurs de la région en un Congrès où furent adoptés, à l'unanimité, les vœux suivants :

Premier point. — Relèvement du tarif des douanes, suivant les vœux de toutes les associations agricoles, résumé en celui de la Confédération Générale des Vignerons. En attendant que le parlement se soit prononcé à ce sujet, il ne doit être accordé à aucun Etat Etranger, en ce qui concerce les vins, des tarifs inférieurs à ceux demandés.

Deuxième point. — Que le droit de circulation sur les vins, qui n'était que de 1 fr. 50 par hectolitre avant guerre, qui a été porté à 19 fr. quand le prix des vins a dépassé 100 fr. l'hectolitre, puis ramené à 14 fr., majoré de un franc pour assurer le fonctionnement du carburant national, soit enfin abaissé à de justes et équitables proportions, au maximum à 5 fr. l'hectolitre, le vin étant un produit naturel du sol national obtenu par les vignerons, grâce à de lourds sacrifices, à un rude labeur et au milieu des difficultés de toutes sortes au cours d'une année entière.

Troisième point. — Réduction des tarifs de transports, dans le sens maintes fois indiqué par les associations viticoles et commerciales.

Quatrième point. — Vote du statut définitif de l'alcool sur les bases du projet, qui sera présenté incessamment aux pouvoirs publics par une délégation spéciale et extraordinaire.

Cinquième point. — L'abandon des articles 90 et 91 du projet de la commission des finances (ancien 53 du projet du Gouvernement), soumettant à l'enregistrement tous les marchés réputés actes de commerce.

Les charges sont assez lourdes et les difficultés assez nombreuses pour le commerçant, sans qu'il soit besoin d'en ajouter de nouvelles qui finiraient par lui rendre la vie absolument impossible.

Ecole de Tunis. — M. Vialas, ancien élève de Montpellier, professeur à l'Ecole d'Agriculture Coloniale de Tunis, vient d'être nommé directeur de cette Ecole. Nos félicitations.

BULLETIN COMMERCIAL

Les vins sont en hausse. — *Les cotes officielles que l'on trouvera plus loin ne correspondent pas exactement à la situation. Dans la huitaine écoulée, les cours se sont sensiblement améliorés. La hausse a varié de 3 à 5 francs l'hectolitre et même jusqu'à 8 francs pour les produits supérieurs.*

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Pendant le mois de janvier, les entrées de vins dans les Entrepôts se sont élevées à 303.571 hectos, et les sorties à 292.345, contre une quantité de 324.192 hectos reçue et 325.185 hectos expédiés en décembre dernier. En janvier 1924, il était entré 276.212 hectos, et il était sorti 294.440 hectos de Bercy et de la Halle-aux-Vins.

Les opérations de gros à gros sur place n'ont encore eu aucune envergure au cours de la huitaine écoulée. Les taux auxquels celles qui ont été effectuées, ont de nouveau été un peu inférieurs à ceux précédemment pratiqués. Des vins rouges du Midi 8° ont vu les prix de 72 à 75 fr., des 9° de 75 à 80 f., des 10° de 87 à 93 fr. Ce sont donc les vins à bons degrés dont les prix ont le plus faibli, ceux à bas degrés étant les plus recherchés. Pour des Touraine 7°5, les prix de 70 à 72 fr., déjà notés, se sont maintenus. De même ceux de 95 à 105 fr. pour des vins d'Algérie de 11 à 12° ; des 13° rosés de même origine auraient été payés 120 fr. Un chargement de bons vins courants de Tunisie 11°5, devant être mis à quai Rouen, a été offert à 85 fr. rendu Paris. Des vins blancs d'Algérie ont été payés de 115 à 116 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il a pu se traiter quelques affaires à des taux au-dessous de ceux mentionnés, mais, dans ce cas, il s'agissait de vins quelque peu défectueux, tout en étant bien marchands, de sorte que ces affaires ne sauraient faire cours.

Voici la note du *Marché aux Vins* :

La situation reste la même, les transactions sur place continuent à manquer d'ampleur et les prix sont en recul, suivant le fléchissement enregistré sur les marchés des vignobles.

Le commerce de détail ne fait que des demandes de peu d'importance à la fois, recherchant surtout des vins qu'il puisse vendre très bon marché à sa clientèle.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 9 févr.	Cours du 16 févr.
7 à 8°.....	62	»	»
8 à 9°.....	à	43	43
9 à 10°.....	86	à	à
10 à 11°.....	»	55	55
11 à »	»	»	»
Costières.....	94 à 105	5,50 à 6 fr. le d.	5,50 à 6 fr. le d.
Rosé, paillet, gris.....	»	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Blanc Bourret.....	»	»	»
Blanc Picpoul.....	»	»	»

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 février	Cours du 17 février
7 à 8°	63	8°. — 43	8°. — 45
8 à 9°	à		
9 à 10°	90	à à	à à
10° et au-dessus	83 à 100		11°. — 60
Rosé	»	12°. — 62	12°. — 60 à 65
Blanc	»	»	»

Vin blanc : 6,25 à 7 fr. le degré. Vin rosé 5,75 à 6 fr. 25 le degré.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 11 février 1925 :

Vins : Rouge courant, 8 à 10 degrés, 43 à 62 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5,50 à 6,25 fr. ; blanc, 6,25 à 7 fr.

Algérie rouge, 11 à 12 degrés, de 7 fr. à 7,50 le degré.

Espagne blanc, l'hecto, de 71 à 72 francs l'hecto ; mistelle blanche 8/9 degré, liqueur 15 degrés alcool, pas d'affaire. Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Droits de douane et autres frais en sus.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 6 févr.	Cours du 13 févr.
7 à 8°	»	»	8°. — »
8 à 9°	70	9°. — 45 à 48	9°. — 48 à 48
9 à 10°	à	10°. — 49 à 52	10°. — 49 à 52
10 à 12°	92	11°. — 55 à 60	11°. — 55 à 60
Vins rosés	8,25 à 8 fr. 50 le d.	»	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,75 à 9 fr. le d.	»	6 à 7 fr. le d.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché d'Olonzac du 15 février 1925. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 54 à 60 fr. ; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr. ; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 francs.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 7 au 14 février :

Vins rouges, de 8 degrés, incoté ; 9 degrés, de 45 à 48 francs ; 10 degrés, de 50 à 53 francs ; de 11 degrés, de 55 à 60 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Bourrets et picpouls, de 6,50 à 7 fr. le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 5 févr.	Cours du 12 févr.
7 à 8°	»	8°.— 42 à 45	8°.— 42 à 44
8 à 9°	70 à 77	9°.— 45 à 48	9°.— 45 à 48
9 à 10°	77 à 84	10°.— 48 à 52	10°.— 48 à 52
10 à 11°	84 à 92	11°.— 55 à 60	11°.— 54 à 58
11° et au-dessus	92 à 100	12°.— 64 à 70	12°.— 62 à 68

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 8 au 14 février 1925, de 8 à 12 degrés, de 42 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1924 :

Minervois, de 9 à 13 degrés, de 46 à 70 fr.

Corbière : de 10 à 13 degrés, de 53 à 70 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 7 févr.	Cours du 14 févr.
7 à 8°.	»	»	»
8 à 9°.	69 à 75	44 à 47	43 46
9 à 10°.	75 à 81	47 à 51	46 à 50
10 à 11°.	81 à 92	51 à 56	50 à 55
11 à 12°.	92 à 102	56 à 62	55 à 61
12 à 13°.	»	»	»

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle du 11 février. — Région : rouge 8 à 9 degrés, 45 à 48 fr. ; 9 à 10 degrés, 52 à 56 fr. ; 11 à 12 degrés, 56 à 60 fr. l'hecto.

Rosé, 6 à 6 fr. 50 le degré.

Blanc, 7 à 7 fr. 50 le degré.

Algérie rouge, 10 à 12 degrés, 1er choix, 80 à 90 francs l'hecto, quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

De l'Agriculture du Centre. — C'est toujours et toujours le calme. Il y a quelques ventes par-ci par-là, en rouge, autour de 7 francs le degré. Les blancs se tiendraient autour de 8 francs le degré. La plupart des vignerons tiennent bon.

A Mehun-sur-Yèvre (Cher), les blancs de Quincy atteignent 250 l'hecto ; les rouges de 8 à 9° se vendent 125 à 130 fr. l'hecto, congé à la charge du vendeur.

Dans la Côte-d'Or, la taille commence. Les vins courants se vendent 320 à 330 fr. les 228 litres non logés. Dans les grands vins, la demande est très élevée, et les prix sont élevés.

Dans l'Yonne, les gamays font 8 à 9°, les pinots 10 à 13. Les cours de 65 à 80 fr., au début, sont passés à 100 et 110 fr. la feuillette de 116 litres.

D'après les indications fournies par un viticulteur d'Indre-et-Loire, nous avions annoncé que les crus de Vouvray étaient cotés 250 à 350 fr. les 250 litres.

Des renseignements qui nous sont adressés par deux correspondants — deux avis valent mieux qu'un — il résulte qu'à la foire de Tours, les vins choisis pour la bouteille ont été traités autour de 500 fr. les 250 litres.

Et les ordinaires ou cavés vendues en bloc, autour de 350 fr.

Nous rectifions bien volontiers.

MARNE.— **Epernay.** — Les cours des vins se maintiennent très fermement et toujours en hausse sur ceux du début de la campagne. On a payé à Cumières, 1.100 fr. la pièce ; à Chavot, 1.030 fr.; à Moussy, 1.050 à 1.100 fr.; au Mesnil, à 1.500 fr. En ce moment, les affaires sont calmes. Il s'est fait quelques ventes de spéculation en bouteilles et en fûts.

ALGER. — Du 7 février 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 6,50 à 7,50 le degré.

1er choix, le degré, 5,50 à 6.

2e choix, le degré, 5 à 5,25.

3e choix, le degré, 4,25 à 4,75.

Distillerie (nominal) le degré, 3,50 (à la propriété).

Vin blanc :

de raisins rouges, le degré, 5 à 5,50.

de raisins blancs, le degré, 6,25 à 6,75.

ALCOOLS

Montpellier. — Pas d'affaires.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 360 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau de-vie de marc 52 degrés, 195 à 200 fr.

Béziers. — Pas d'affaires.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 335 fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne (rassise), 52° degrés, 350 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, et 3/6 de marc, 86°, pas d'affaires.

Perpignan. — Pas d'affaires.

Alger. — Trois-six de marc, 340 à 345 fr. l'hecto.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 février 1925.

	Février	Mars	4 de Mars
	—	—	—
Blé.....	134,75 et 134,50 P.	137 A.	140,25 P.
Seigle.....	111,50 N.	114 V.	115 N.
Avoine noire.....	97,25 et 98 P.	100,75 à 101	103 P.
Avoine.....	96,50 N.	100 N.	102 V.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2.....	2.00 1/4	107.04	142.73	+ 6.04
Maïs disp.....	1.34 1/8	82.59	103 24	+ 3.54

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 207 1/4 c. (147 fr. 72 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 202 1/4 cents (143 fr. 44).

Alger. — Blé tendre colon, 142 à 144 fr. les 100 kilos. Blé tendre Maroc sans affaires. Blé dur colon, 157 à 158 fr. les 100 kilos. Blé dur toutes provenances sans affaires. Orge 91 à 92 fr. les 100 kilos. Avoine, 91 à 93 fr. les 100 kilos.

DIVERS

On cote à Cette. — Soufres : brut de Sicile, belle caf. Cette, les 100 kilos, 22 à 50 dollards ; brut de Louisiane, sur wagon Cette, les 100 kilos, 22 à 50 dollards ; trituré, 98/99 p. o/o, sur wagon, la balle de 100 kilos, 64 à 65 dollars ; sublimé pur, sur wagon, la balle de 100 kilos, 71 à 72 dollars par 10.000 kilos minimum.

Produits chimiques : Nitrate de soude, 15/16, 118 à 120 fr. ; sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 125 fr. ; sulfate potasse 48/52, 87 à 92 fr. ; chlorure potassium 48/52, 57 à 65 fr. ; sylvinite riche 20/22, 20 à 23 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 210 à 215 fr. ; superphosphate minéral, 14, 20 à 50 fr. ; sulfate de cuivre neige, 212 à 217 fr., le tout aux 100 kilos. Logé gare de Cette.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 8 au Samedi 14 février 1925

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1925 mill.	1924 mill.
Nantes						
Dimanche	11	5	»	6	2	19
Lundi	»	»	13	6	2	»
Mardi	12	9	»	»	0 2	»
Mercredi	12	8	»	»	0.3	»
Jeudi	14	4	13	3	4	»
Vendredi	»	»	»	—4	»	»
Samedi	»	»	3	»	»	»
Total	428	159	115	226	109.9	107.5
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	5	4	1
Lundi	»	»	13	6	»	12
Mardi	»	»	11	4	1.3	»
Mercredi	»	»	11	4	»	»
Jeudi	»	»	14	4	»	»
Vendredi	»	»	3	—3	»	«
Samedi	»	»	1	—5	»	»
Total	»	2	479	204	14.1	128.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	9	—4	10	6	»	»
Lundi	11	8	13	3	1	»
Mardi	16	—3	12	1	»	»
Mercredi	17	2	11	4	»	2
Jeudi	16	10	8	—3	»	1
Vendredi	»	»	7	—2	»	»
Samedi	»	»	—4	—6	»	2
Total	419.	—34.	429	23	5.1	47.2
Bordeaux						
Dimanche	12	3	11	5	10	8
Lundi	13	7	15	6	6	4
Mardi	15	8	12	6	1.6	8
Mercredi	14	4	11	3	»	1
Jeudi	17	4	13	3	10	»
Vendredi	»	»	5	—1	»	»
Samedi	»	»	3	—7	»	»
Total	509.	102	584.	198	80.1	188.3
Toulouse						
Dimanche	11	3	14	4	1.6	4
Lundi	11	8	17	6	1.2	8
Mardi	14	6	9	5	»	5
Mercredi	18	7	14	3	»	4
Jeudi	16	5	9	4	»	»
Vendredi	»	»	12	0	»	»
Samedi	»	»	1	—3	»	»
Total	387.	49.	615.	187	28.0	131.5
Perpignan						
Dimanche	15	4	12	4	»	»
Lundi	15	10	13	7	»	4
Mardi	18	3	14	9	»	»
Mercredi	18	3	16	5	»	»
Jeudi	18	7	16	2	»	»
Vendredi	»	»	13	3	»	»
Samedi	»	»	6	—1	»	»
Total	743.	136.	706.	300	10.9	84.

	TEMPÉRATURE 1925		TEMPÉRATURE 1924		PLUIE	
	maxima	minima	maxima	minima	1925 mill.	1924 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	»	»	12.2	1	»	0.2
Lundi	»	»	10	4.6	»	3.4
Mardi	»	»	3	0	»	»
Mercredi	»	»	3	—1.4	»	»
Jeudi	»	»	3.2	—9	»	»
Vendredi	»	»	3.6	—8.8	»	»
Samedi	»	»	0.8	—8.8	»	»
Total	»	»	223.4	— 60.3	»	90.2
Besançon						
Dimanche	6	—3	11	4	8	8
Lundi	7	3	11	0	3	2
Mardi	10	7	9	1	1	»
Mercredi	14	1	11	0	»	»
Jeudi	14	7	5	—1	»	»
Vendredi	»	«	1	—5	»	»
Samedi	»	«	—1	»	»	»
Total	347.	33.	260	—58	67.	158.
Lyon						
Dimanche	9	—5	11	8	4	1
Lundi	6	3	12	0	12	0.3
Mardi	13	—1	9	4	»	»
Mercredi	15	6	13	4	»	14
Jeudi	14	9	5	1	»	7
Vendredi	»	»	3	—2	»	»
Samedi	»	»	—2	—3	»	»
Total	375.	4.	279	—4	60	108.7
Marseille						
Dimanche	12	2	14	7	»	8
Lundi	»	5	10	4	»	»
Mardi	15	1	14	2	»	»
Mercredi	16	6	13	7	»	14
Jeudi	16	11	9	0	»	8
Vendredi	»	»	8	2	»	»
Samedi	»	»	6	—1	»	»
Total	635.	107.	589.	63.	23.8	65.1
Montpellier						
Dimanche	12.3	2.9	11.9	6.9	»	4.2
Lundi	17.0	6.9	11.5	5.9	»	»
Mardi	15.5	1.3	14.8	4.5	»	»
Mercredi	14.5	6.9	12 3	6 9	»	5
Jeudi	15.2	11.9	14.2	0.5	»	»
Vendredi	13.0	1.1	7.5	1.2	»	»
Samedi	14.9	5.2	7.2	—1.0	3	»
Total	780 6	151.9	681.0	146.5	36.1	64.7
Alger						
Dimanche	14	6	21	14	8	»
Lundi	14	9	14	11	10	1
Mardi	16	9	18	9	»	2
Mercredi	17	»	17	14	»	»
Jeudi	»	»	17	11	»	»
Vendredi	»	»	16	9	»	2
Samedi	»	»	18	9	»	»
Total	698.	389	777.	467.	28.2	87.

Observations. — Hiver